



Rue des actus



p'tit déj

LE RANCH DES LIKES

Confitures artisanales, café grand cru, beurre et fromages fermiers, jus de fruits pressés, yaourts frais, charcuteries régionales... Pour le petit déjeuner, de nombreux hôteliers-restaurateurs ont à cœur de proposer à la clientèle des produits de qualité, dans le cadre de ce repas considéré comme l'un des plus importants de la journée. Dans sa volonté de promouvoir ces succulentes denrées des terroirs locaux, Tables & auberges de France a créé cette année le trophée du Petit déjeuner gourmand en partenariat avec Hôtels de charme et de caractère. Ce concours national inédit s'est soldé dernièrement à Paris par une deuxième place pour l'hôtel-restaurant Le Ranch des lacs, à Augne, devant... le Plaza Athénée d'Alain Ducasse, à Paris, excusez du peu ! Ambiance champêtre et conviviale dans ce joli établissement animé par Françoise et Jules Lahaye (ils ont vu le jour tous les deux au Congo belge, devenu République démocratique du Congo), ce dernier étant aux fourneaux. Le chef y privilégie les produits vrais de filières courtes : la viande bovine de longue maturation, par exemple, est de race limousine (et même, désormais, le fameux bœuf de Coutancie est proposé) et provient d'éleveurs locaux. Vingt couverts, des menus de 34 à 49 euros, cinq chambres d'hôtes rurales, piscine... Le dynamique couple – « *Notre cuisine est une cuisine instinctive et goûteuse, nous n'aimons pas les choses fades, sans goût et anonymes* » – travaille avec l'association d'insertion professionnelle Atos. Les dirigeants, accompagnés par Pascal Bost, conseiller de la CCI de Limoges, jouent depuis plusieurs années la carte du web, des applications et des réseaux sociaux. Avec succès.

☎ 0555691566